Sernik klasyczny



Tę wersję sernika moja rodzina lubi najbardziej. Nie jest za słodki, za to dość ciężki, wilgotny i bardzo smaczny, bez zbędnych ozdób i arabesek, bez spodu, z dodatkiem rodzynek. Pyszny jako przekąska do herbaty, czy kawy, na podwieczorek i na wszelkie specjalne okazje. Ulubione ciasto mojego męża. Idealny również na Wielkanoc, czy Boże Narodzenie.

Składniki:

- 1 kg twarogu (półtłustego lub tłustego, zwykłego, niemielonego)
- 2 torebki budyniu śmietankowego
- 150 g cukru
- 5 jajek
- 150 g masła lub margaryny Kasi
- torebka cukru wanilinowego
- pół szklanki rodzynek

Wykonanie:

1. Twaróg mielimy i odstawiamy. Rodzynki zalewamy wrzątkiem.

2. Masło ucieramy z cukrami. Po łyżce dodajemy twaróg i miksujemy na wolnych obrotach.

3. Żółtka oddzielamy od białek i po jednym dodajemy do masy twarogowej. Ucieramy.

4. Dodajemy do masy po torebce budyniu i dalej miksujemy.

5. Wrzucamy rodzynki.

6. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy je na sztywną pianę.

7. Pianę delikatnie dodajemy do masy, miksując na najwolniejszych obrotach lub mieszając ciasto ręcznie.

8. Dużą, okrągłą tortownicę wykładamy podwójną warstwą papieru do pieczenia. Wlewamy do niej ciasto, wygładzamy wierzch.

9. Sernik pieczemy w temperaturze ok. 180-190 stopni Celsjusza około godziny (nie używamy termoobiegu, osobiście piekę ten sernik 40 minut). Ciasto jest gotowe, kiedy przy potrząśnięciu, jego środek leciutko drży. Wyłączamy piekarnik i zostawiamy w nim sernik do ostygnięcia (minimum godzina). Dzięki temu ciasto nie popęka i nie opadnie.